

Bonjour et bienvenue dans **le plus grand bar à jeux d'Europe.**

En collaboration avec Ludesco, nous vous proposons plus de **2000 références de jeu.**

Du fun et rapide, au long et stratégique, vous trouverez forcément votre bonheur.

Une participation de **5 fr/pers** vous sera demandée pour avoir accès à la **collection complète pour une durée de 3h** au delà consommation obligatoire ou renouvellement du forfait jeux.

Vous pouvez également réserver votre soirée de **groupe** avec un **animateur dédié**, et un **repas spécial.**

Dans ce lieu chaleureux le but du jeu est simple, c'est de passer un bon moment en de bonne compagnie.

À n'importe quelle heure vous pourrez commander vos boissons barista ou de délicieux cocktails, mais aussi de quoi se restaurer d'un snack salé ou sucré.



Nous privilégions les produits de saison ,locaux, et en circuit court au maximum, nous travaillons avec des producteurs tel que :

- **CROISSANT SHOW** (La-Chaux-de-fond) *Qui nous confectionne tout ce qui est de la boulangerie notamment ses magnifiques pain à burgers, les buns focaccia, les brioches et tresses pour nos brunchs mais aussi le fameux pain de mie de nos croques.*
- **FROMAGERIE DU BÉMONT** (Bémont) *Nous prépare un délicieux mélange pour notre fondue. Également un duo de gabelou, truffé ou ail des ours ainsi que le noyer du lac, à déguster sur nos planches. Mais aussi notre raclette très nature à retrouver dans nos burgers ou encore le beurre pour les pâtisseries*
- **BOUCHERIE MONTANDON et BILAT** (Pont de martel / les bois) *Pour tout ce qui est de la viande et de la charcuterie, il savent de quoi ils parlent ,des produits d'exceptions, un soutien au producteur locaux pour une revente quasi direct sur nos planches de cuisine.*
- **LA FERME DES THIELLE** (Marché hall'titude, La-Chaux-de-fonds) *Deux fois par semaine nous avons le plaisir de nous ravitailler directement de nos légumes frais au marché. Nous travaillons avec des légumes de saison et un maximum local , ce qui peut entraîner de légères modifications dans nos plats.*
- **FROMAGERIE VILLARS-BURQUIN** (Villars-burquin) *Nous livre un fromage unique d'origine canadienne, et maintenant confectionné pour nos poutines sur place en Suisse a deux pas d'ici j'ai nommé ... Le fromage couic couic.*
- **LE LAIT.** *Issu du commerce équitable d'origine Suisse, un produit goûtu qui rémunère correctement nos agriculteurs.*

Au vu des produits frais utilisés et des stocks variables nous informons notre aimable clientèle que des manques ou de modifications peuvent arriver sur notre carte, merci de votre compréhension.

retrouvez la liste de nos allergènes à la dernière page

LES TAPAS

A toute heure en vitrine :

- Buns artisanal façon focaccia*, jambon de campagne, gruyère, salade, tomate, sauce tartare maison. **9.00 chf**
- Buns artisanal façon focaccia*, légumes marinés à l'ail, gruyère, salade, tomate, sauce tartare maison. **9.00 chf**
- Hummus maison. **4.00 chf**
- Tapenade méditerranéenne. **6.00 chf**
- Gaspacho (été) ou velouté (hiver), fait maison. **6.00 chf**



Aux horaires de cuisine :

- Dips de poulet maison à la chapelure épicée, mayonnaise au curry. **x3/ 12.00 chf**
x5/ 18.00 chf
- Croustillant de brick à la purée de pomme de terre et au fromage. **x2/ 5.00 chf**
- Portion de frites*. **5.00 chf**

LES PLANCHES (conseillez pour 2 personnes)

- **Planche mow** **19.50 chf**
Gabelou ail des ours, truffé, noyer du lac, salami, breusi, saucisse sèche, noix, cornichon.
- **Planche végété** **17.00 chf**
Divers légumes crus et en chips, servi avec un hummus et une sauce tartare maison.
- **Planche mixte** **25.00 chf**
Divers légumes de saison, salami, saucisse sèche, noyer du lac, gabelou ail des ours, servi avec du hummus et de la sauce tartare maison.



LES METS



LES BURGERS accompagnés de salade et de frites.

- **Pulled Pork** **28.00 chf**
Pain brioché artisanal, effilochée de porc en cuisson lente dans une marinade maison à base de cidre, de miel et d'épice, champignon au paprika fumé, raclette du Bémont, salade, oignon krispy, sauce barbecue.*
- **Morilles** **32.00 chf**
Pain brioché artisanal noir, steak haché pur boeuf 140g*, raclette du Bémont, lard délicatesse grillé, oignon krispy, sauce morille maison.*
- **Check M8** **27.00 chf**
Pain brioché artisanal, steak haché pur boeuf 140g* ou poulet pané maison, raclette du Bémont, lard délicatesse grillé, compotée d'oignons, salade, cornichon pickles, sauce tartare maison.*
- **Option Végétarienne:**
Galette de légumes de saison .

LES CROCS avec salade



- **Le classic** **14.50 chf**
Pain de mie artisanal, jambon de campagne, gruyère du bémont, sauce béchamel maison.
- **Le végété** **16.00 chf**
Pain de mie artisanal, légumes marinés maison, gruyère du bémont, sauce béchamel maison.
- **Le truffé** **17.00 chf**
Pain de mie artisanal, jambon de campagne, raclette à la truffe, sauce béchamel maison et huile de truffe.

LE ROASTBEEF

29.00 chf

Noix de bœuf au romarin cuite à basse température, délicatement assaisonnée, accompagnée de frites, salade et d'une sauce tartare maison.

LES POUTINES



- **Classique** **12.50 chf**
Frites, sauce poutine au porto maison, fromage couic couic local, oignon krispy.*
- **Pulled pork** **21.00 chf**
Frites, sauce poutine au porto maison, fromage couic couic local, pulled pork maison, oignon krispy.*
- **Morille** **26.00 chf**
Frites, sauce morilles, fromage couic couic local, oignon krispy*

LA FONDU MOITIÉ MOITIÉ mini 2pers

*Un mélange spécial de gabelou et de gruyère.
avec plusieurs suppléments pour vos différentes envies*

23.00 chf

- Pomme de terre
- Salade verte
- Charcuterie



4.00 chf / pers
4.00 chf / pers
6.00 chf / pers

LES EPHÉMÈRES

*Selon les envies et les trouvailles des cuisiniers, l'amuse bar vous propose également une carte de plats éphémères, qui comme son nom l'indique ne restera pas longtemps et en quantité restreinte, alors s'il vous plait n'hésitez plus il va bientôt disparaître.
A découvrir sur l'ardoise au-dessus du bar.*

POUR LES MINI GAMEUR

Jusqu'à 10 ans

- Dips de poulet maison x3, frite* et salade **16.00 chf**
- Steak haché pur boeuf 140g*, frite* et salade **15.00 chf**
- Roastbeef enfant **16.00 chf**

LES DESSERT

Tous nos desserts sont fait maison

- *Cheesecake , speculoos, coulis fruits rouges.*



9.00 chf

- *dessert du moment*



prix en vitrine

- *Brownie aux noix*

5.00 chf

- *Cookie chocolat*



4.00 chf

- *Crumble au fruits de saison*

7.00 chf

CARTE DES BOISSONS

LES BARISTAS

- **LA SEMEUSE** une grande gamme de café est produite par la semeuse, ce pourquoi nous avons choisi de vous proposer ici le plus haut de la gamme nommé perle de café, une torréfaction à la chaux-de-fonds de manière artisanale. Noir sans sucre, avec de la crème, ou encore au lait végétal, quelque soit votre manière de le boire ce café sauras vous faire voyager.
- **LAIT:** Un lait équitable, au plus proche des éleveurs pour une meilleure rémunération, origine suisse.
- **THE: La Maison Hurter** vit depuis plus de 100 ans. Au fil des ans la maison s'est spécialisée dans l'importation des thés de qualités et vend dans toute la Suisse.

CHAUDS:

supp perle de café 0,50ct



- | | | | |
|---|-----------------|-------------------|-----------------|
| - Café expresso | 3,50 chf | - Café renversé | 4.80 chf |
| - Latte macchiato | 5.00 chf | - Double expresso | 6,00 chf |
| - Cappuccino | 4.80 chf | - Chocolat chaud | 3.80 chf |
| - Chocolat épicé maison (cannelle, sucre brun, cardamome, poivre noir.) | 5.00 chf | | |
| - Supp sirop (Noisette, Vanille, Caramel, Gingembre, Noix de coco) | 0.80 chf | | |
| - Supp lait végétale | 0.50 chf | | |

- Thé & infusion

Tasse 3.50 chf / Théière 10 chf

Thé:

earl gray
feu du dragon
thé vert menthe
thé grapefruit
gunpowder

Tisane:

rooibos wild cherry
pêche melba
verveine
mélange chai

FROIDS

- | | | | |
|-------------------------------------|-----------------|-----------|-------------------------------|
| - Frappuccino (café frappé au lait) | 5.00 chf | | |
| - Chocolat nature | 3.80 chf | <u>ou</u> | épicés maison 5.00 chf |

LES SOFTS

Au verre

- | | |
|--|----------------------------|
| - Eau gazeuse | 25 cl / 50 cl / |
| - Jus de fruit
(Multi Fruits, Mangue, Ananas , Passion , Cranberry, Orange, pomme). | 2.50 chf / 4.00 chf |
| - Thé froid maison, demander le parfum | 4.00 chf / 7.00 chf |
| - Limonade | 3.80 chf / 7.00 chf |
| | 3.00 chf / 5.00 chf |

Sirop MORAND :

25 cl / 50 cl / 1L (carafe)

(Fleur de sureau, Mangue, Framboise, Melon, Fruit de la passion, Abricot, Pêche, Grenadine, Poire, Citron, Citron vert, Citronnelle, Pastèque, Menthe , Framboise, Fraise, Cassis, Myrtille, Violette.)

- | | |
|-------------------|--|
| - A L'EAU PLATE | 2.50 chf / 4.00 chf / 6.00 chf |
| - A L'EAU GAZEUSE | 3.00 chf / 5.00 chf / 8.00 chf |
| - A LA LIMONADE | 3.50 chf / 6.00 chf / 10.00 chf |

En bouteille

- | | |
|---|-----------------|
| - Kinay cola (Cola Suisse) 33cl | 5.50 chf |
| - Fizzy (Raisin, Citron, Grapefruit, Orange, Myrtille, Framboise). 33cl | 5.00 chf |
| - Ginger beer 25cl | 4.00 chf |
| - Kinai tonic 20cl | 4.50 chf |



LES APÉRITIFS

- gin tonic au bombay ou gin infusé au thé 40° (4 cl) 9.00 chf
- whisky coca (ballantine) (4 cl) 9.00 chf
- Rhum coca (4 cl) 9.00 chf
- whisky la chaleureuse 42° (4 cl) 12.00 chf
- suze 20° (6 cl) 7.00chf
- absinthe (la chaleureuse) 55° (2 cl) 7.00 chf
- martini (rouge ou blanc) (6 cl) 6.00 chf
- kir vin blanc (creme de framboise, peche, cassis.) (10 cl) 8.00 chf
- kir pétillant (prosecco) (10 cl) 8.50 chf
- Prosecco (10 cl) 6.50 chf



LES PRESSIONS

25 cl / 50 cl

Brasserie **LA TONNEBIÈRE** situé à Saint Ursanne

- La **MURLOC**, bière blonde 4,7° 4.80 chf / 8.00 chf
- La **TONITRUANTE**, IPA 6° 5.80 chf / 9.80 chf
- La **BASTONNE**, American stout 6,8° 5.80 chf / 9.80 chf



Brasserie **BFM** situé saignelégier

- La **SALAMANDRE**, bière blanche 5,5° 5.80 chf / 9.80 chf
- La **DJERONIMO**, white IPA 5,3° 6.50 chf / 10.80chf
- La **BROUETTE**, cuivrée 5° 5.80 chf / 9.80 chf
- Le **CIDRE**, brut mélange de pommes et de poires 6,9° 5.50 chf / 8.50 chf
- **PANACHE**, MURLOC et limonade 4.00 chf / 7.00 chf
- **MONACO**, MURLOC, limonade et sirop 4.50 chf / 7.50 chf



Digestif (4cl)

- *Gentiane (La chaleureuse) 43°* **9.00chf**
- *Limoncello* **5.00 chf**
- *Liqueur de menthe 25°* **5.00 chf**
- *liqueur de framboise 28°* **5.00 chf**
- *liqueur de cassis 15°* **5.00 chf**
- *Liqueur avec compoté de fruit morand 21,5°
(poire william, framboise ou abricot)* **7.00 chf**
- *Williamine 40°* **7.50 chf**
- *Eau de vie : (coing, mirabelle) 43°* **7.50 chf**
- *Amaretto (Disaronno) 28°* **6.00 chf**
- *Crème d'amaretto (Disaronno) 17°* **7.00 chf**



Nous rappelons que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à boire avec modération et que la vente d'alcool est interdite aux mineurs (non spiritueux - 16 autres -18).

CARTE DES VINS

LA CAVE DES LAURIERS exploite ses vignes selon les normes écologiques PI. Une norme qui correspond pleinement à une philosophie familiale, dont la devise est de concevoir des vins « **Haut de gamme** », respectueux de l'environnement depuis 5 générations (1879), exploitent ce Domaine situé au pied du majestueux château de Cressier.

CAVE BEYELER maison de tradition est établie au cœur du vieil Auvergnier. Depuis 1910, quatre générations se sont succédées et ont toujours veillé à perfectionner leur savoir-faire pour trouver un juste équilibre entre tradition et innovation.

Vins Blanc

- | | | 10 cl / 75 cl (btl) |
|---|--|-----------------------------|
| - | CHARMEUR , Chasselas, Jungo & Felhmann NE | 6.00 chf / 35.00 chf |
| - | CHARDONNAY , Jungo & Felhmann NE | 8.50 chf / 49.00 chf |
| - | PINOT GRIS , Jungo & Felhmann NE | 8.50 chf / 49.00 chf |
| - | NON-FILTRÉ , Chasselas, Jungo & Felhmann NE | 6.00 chf / 35.00 chf |



Vins Rouge

- | | | |
|---|--|-----------------------------|
| - | RESERVA DOURO , Adegas Vila Real, Portugal | 6.50 chf / 39.00 chf |
| - | FÉCHY , Gamaret Garanoir Cave Mollier | / 35.00 chf |
| - | LES CLOUX , pinot noir barriqué Jungo & Felhmann NE | / 55.00 chf |
| - | PINOT NOIR , Jungo & Felhmann NE | 8.50 chf / 49.00 chf |
| - | PINOT NOIR , Bayeler | 8.50 chf / 49.00 chf |



Vins rosé

- | | | |
|---|--|-----------------------------|
| - | PERDRIX BLANCHE , cave Bayeler NE | 7.00 chf / 42.00 chf |
|---|--|-----------------------------|

Nous rappelons que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à boire avec modération et que la vente d'alcool est interdite aux mineurs (non spiritueux - 16 autres -18).



Liste des allergène:

Pain à burger et pain de mie: lactose, gluten

Dips de poulet: trace possible de fruits à coque, curry, paprika

Béchamel: gluten, lactose

Pulled pork: miel

Vinaigrette: miel

Hummus: sésame

Trace probable de féculé de maïs dans divers produit, demander plus de précision

Un doute ? un régime particulier ? N'hésitez pas à nous en faire part. nous ferons notre maximum pour vous servir un plat adapté

*produit surgelé

